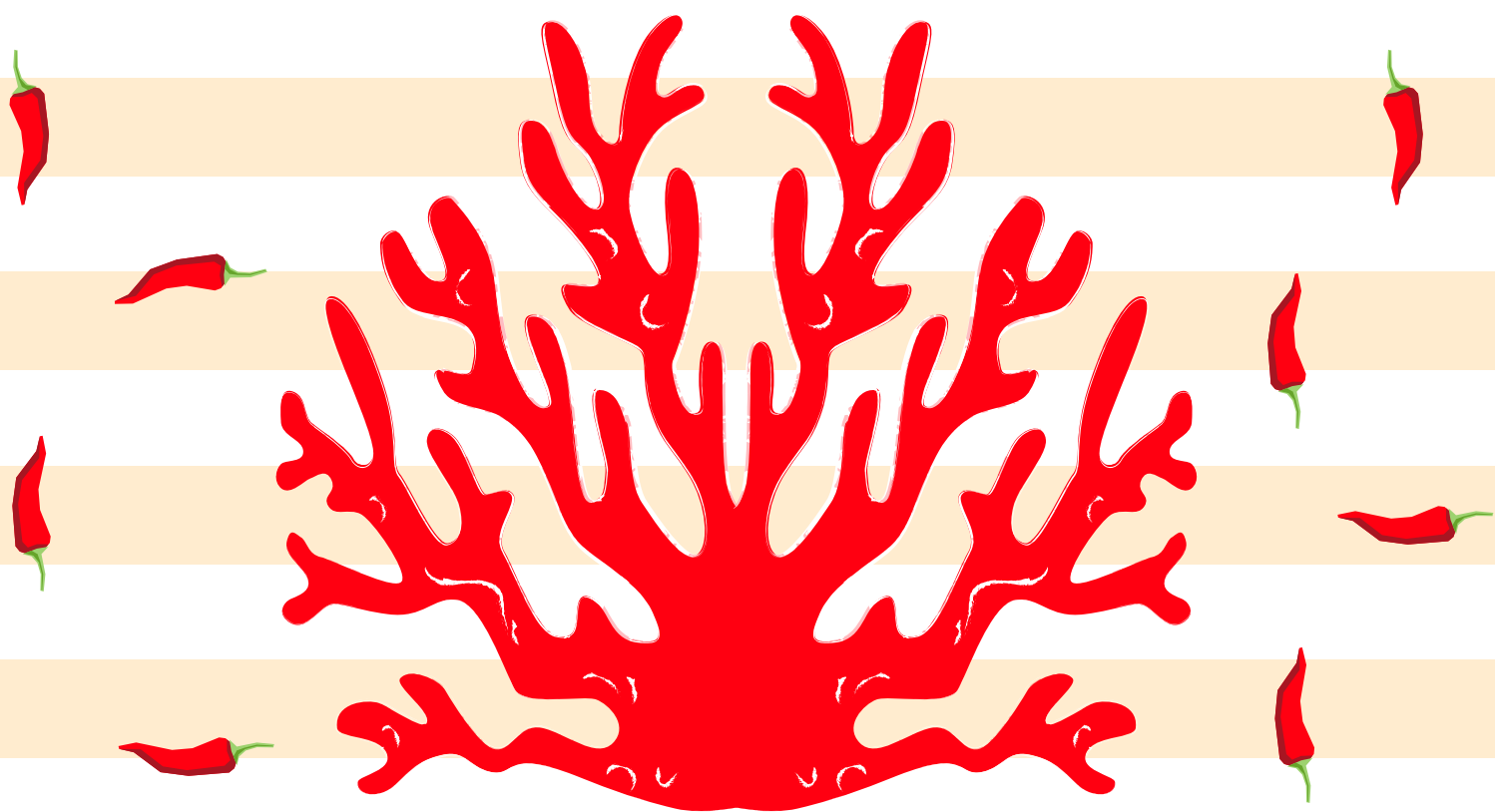


# RISTORANTE CORALLO



Ristorante Corallo Pompei



@Ristorantecorallo

Piazza Immacolata, 8 Pompei

Tel. 081.863.25.23

Cell. 344.344.2129



[www.ristorantecorallopompei.it](http://www.ristorantecorallopompei.it)



## **\*NOTA ALLERGENI**

COME PREVISTO DALLA NORMATIVA VIGENTE SI AVVISA LA CLIENTELA CHE NELLE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO ESSERE PRESENTI ALCUNI INGREDIENTI DESCRITTI NELL' ALLEGATO 2 DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011. DI SEGUITO BREVEMENTE RIPORTATI

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

\*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL' ORIGINE, PERTANTO SI PREGA LA CLIENTELA DI INFORMARSI PREVENTIVAMENTE CON IL PERSONALE ADDETTO.

\*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO SOGGETTI A STAGIONALITÀ, PERTANTO NON SEMPRE DISPONIBILI.

## **COPERTO GRATIS \* IL SERVIZIO È AL 15% \***

S'informa la gentile clientela che in questo locale il COPERTO è gratuito mentre è previsto il pagamento del SERVIZIO nella misura del 15 per cento del totale.

Si precisa che non è una mancia obbligatoria tantomeno una tassa, piuttosto un costo aggiuntivo non preventivabile poiché riassume tutte le voci non esplicitamente previste ma che saranno soddisfatte ad ogni specifica richiesta del cliente al personale di servizio.

A titolo d'Esempio:

PANE  
FORMAGGIO GRATTUGIATO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
ACETO/ ACETO BALSAMICO  
SALE /PEPE/PEPERONCINO  
BURRO  
SALSE/GHIACCIO ECC.

RICORDIAMO ALLA GENTILE CLIENTELA, INOLTRE, CHE LE FOTO ILLUSTRATE ALL'INTERNO DEL SEGUENTE MENU SONO AL SOLO SCOPO INDICATIVO/ILLUSTRATIVO.

NEL RINGRAZIARE FIN D'ORA PER LA PREFERENZA ACCORDATA CI AUGURIAMO BUONA PERMANENZA PRESSO LA NOSTRA STRUTTURA.

PER QUALSIASI ESIGENZA NON SI ESITI NEL RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO E/O ALLA DIREZIONE.

# RISTORANTE CORALLO

## ANTIPASTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

### Parmigiana di melanzane

Melanzane impanate e fritte, avvolte in salsa di pomodoro e mozzarella Fior Di Latte Campana

€ 10,00



### Fritto Napoletano

Crocchè di patate artigianale, arancino, frittelle, patatine fritte timballo di pasta e patate ed montanarina classica

€ 12,00

### Tagliere di Formaggi e Salumi

Tagliere di formaggi e salumi secondo la tradizione italiana

€ 18,00



### Tricolore Campano

Zizzona di Battipaglia di bufala Campna, Prosciutto crudo di Parma Dop e Pomodoro Cuore di Bue Sorrento

€ 22,00

### Sautè di Cozze e Vongole

Cozze e vongole bollite condite con pepe nero e prezzemolo fresco

€ 20,00



### Antipasto di mare

Vongole, cozze, gamberi, calamari e polipetti

€ 18,00

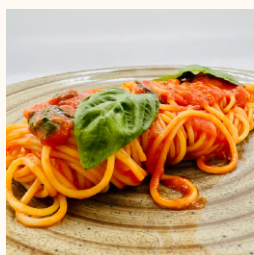
# RISTORANTE CORALLO

## PRIMI PIATTI

### Spaghetti Bella Napoli

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio e basilico fresco

€ 9,00



### Gnocco alla Sorrentina

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Fior di latte Campano e basilico fresco

€ 10,00



### Spaghetti alla nerano

Crema di formaggi Campani, zucchine fritte e provolone del monaco

€ 12,00



### Fusillone Pompeiano

Crema di Peperoni secondo la tradizione, salsiccia di maialino casertano e pecorino romano

€ 12,00



### Scialatielli alla pescatora

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, vongole, cozze, polipetti e gamberi

€ 18,00



### Scialatielli con vongole

Vongole e lupini veraci di mare e prezzemolo fresco

€ 18,00



### Paccheri al pesce spada

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio melanzane fritte, pesce spada selezionato a cubetti

€ 18,00



### Piatto del mese

Piatto di stagione selezionato dal nostro Chef

€ N.S

# RISTORANTE CORALLO

## SECONDI DI PESCE



### Misto di pesce alla griglia

Trancio di Pesce spada selezionato, polipo origine marocco e gamberoni

€ 22,00



### Polipetti alla luciana

Polipetti freschi, pomodorini ciliegino vesuviani, olive nere di Gaeta e prezzemolo fresco

€ 18,00



### Pescato del giorno

Filetto di pesce selezionato, a seconda della disponibilità

S.q.



### Frittura Mista

Gamberetti, calamari, triglie e alici impanate fresche

€ 20,00





# RISTORANTE CORALLO



## SECONDI DI CARNE

### Entrecôte

350 grammi entrecôte di Scottona  
e/o Brasiliana

€ 25,00



### Bistecca ai ferri

600 grammi Bistecca di Scottona  
provenienza "Italia"

€ 30,00



### Scaloppine ai profumi dell' orto

Lonza di maiale impanata ai funghi  
porcini e peperoni

€ 16,00



### Cotoletta alla milanese

Pollo nostrano impanato e fritto

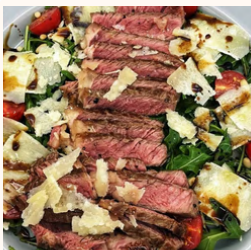
€ 16,00



### Tagliata di carne

Tagliata di manzo, pomodorini,  
rucola e scaglie di parmigiano

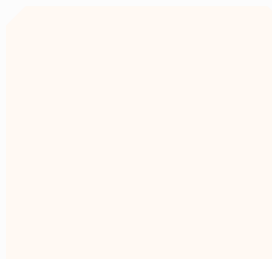
€ 22,00



### Piatto del mese

Piatto di stagione selezionato dal  
nostro Chef

€ N.S



# RISTORANTE CORALLO

## CONTORNI

**Insalata verde**



-----  
**€ 3,50**



**Patatine fritte**

-----  
**€ 4,50**

**Insalata mista**



-----  
**€ 5,00**



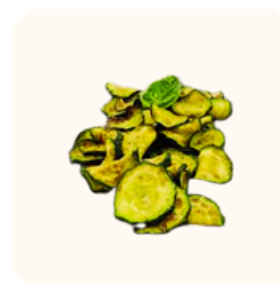
**Patate al forno**

-----  
**€ 5,00**

**Scarole stufate**



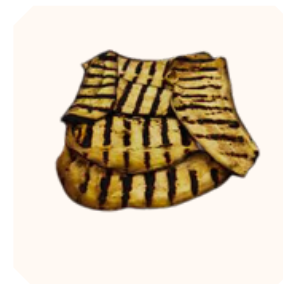
-----  
**€ 5,00**



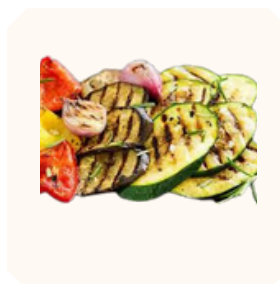
**Zucchine alla scapece**

-----  
**€ 5,00**

**Melanzane ai ferri**



-----  
**€ 5,00**



**Tris di verdure di stagione**

-----  
**€ 12,00**

# CRISTORANTE CORALLO







# RISTORANTE CORALLO



## PIZZE CON IMPASTO TRADIZIONALE

### Marinara

Pomodoro, origano fresco e aglio

€ 4,50



### Napoletana

Pomodoro, aglio, origano fresco, olive nere e acciughe all'uscita

€ 5,00



### Margherita

Pomodoro San Marzano Dop e mozzarella Fior di Latte Campana, pecorino Dop, olio Evo e basilico fresco

€ 7,00



### Bufalina

Pomodoro San Marzano Dop e mozzarella di Bufala Campana, pecorino Dop, olio Evo e basilico fresco

€ 9,00



### Americana

Mozzarella Fior di Latte Campana, Panna fresca, wurstel e patatine fritte

€ 9,00



### Diavolina

Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella Fior di Latte Campana, salame piccante calabrese e olio Evo

€ 10,00



### Caprese

Pomodori cuore di Bue di Sorrento, mozzarella Fior di Latte Campana, basilico fresco e olio Evo

€ 10,00



### Tronchetto

Ripieno di mozzarella Fior di Latte con prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano

€ 10,00



### Mortazza che non t'ammazza

Mozzarella Fior di Latte Campana, crema di pistacchio, mortadella di Bologna IGP e granella di pistacchio all'uscita

€ 12,00



### Canadese

Mozzarella Fior Di Latte Campana, Provolone del Monaco, Parmigiano Reggiano, Pecorino romano, asiago vicentino ed Ananas caramellato

€ 12,00



# RISTORANTE CORALLO

## PIZZE CON IMPASTO TRADIZIONALE

### Contadina

Mozzarella Fior di Latte Campana, verdure fritte di stagione, basilico ed olio evo

€ 10,00



### Piennolina

Mozzarella Fior di Latte Campana, pomodorini del Piennolo del Vesuvio e datterini gialli di San Marzano

€ 10,00



### Tipica

Mozzarella Fior di latte campana, salame napoletano, tarallo sbriciolato e pesto di basilico homemade

€ 10,00



### Ripieno d' estate

Mozzarella fior di latte Campana, ricotta fresca, prosciutto cotto e fiori di zucca

€ 10,00



### Riccia

Mozzarella Fior di Latte Campana, Scarola Riccia, Pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, Pomodorini rossi del Piennolo del Vesuvio ed olive nere all' uscita

€ 12,00



### Capricciosa

Pomodoro, mozzarella Fior di Latte Campana, salsiccia di maialino casertano, funghi champignone, olive nere e prosciutto cotto

€ 10,00



### Profumata

Mozzarella Fior di Latte Campana, fiori di zucchine, polvere d' olive prosciutto crudo di Parma Dop e stracciata di bufala Campana

€ 12,00



### Tirolese

Mozzarella Fior di Latte Campana, speck del Trentino Alto Adige, funghi porcini e asiago fresco

€ 12,00



### Nerano

Mozzarella fior di latte campana, crema di zucchine, chips di zucchine, pancetta paesana, olio Evo e Provolone del Monaco all'uscita

€ 12,00



### Sapore di Mare

Mozzarella fior di latte Campana, Pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, patè di tonno e olive nere

€ 12,00



# RISTORANTE CORALLO

## FRUTTA E DESSERT

Macedonia  
di frutta fresca

€ 6,00



Ricotta e pera

€ 6,00



Tiramisù

€ 6,00



Babà

€ 6,00



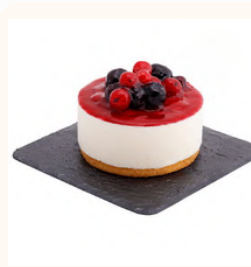
Delizia al limone

€ 6,00



Cheesecake

€ 6,00



Caprese al limone

€ 6,00



PRODOTTI PER NOI DA

*DeVivo*

# RISTORANTE CORALLO

## BEVANDE ANALCOLICHE E BIRRE

Coca Cola	€3.00
Coca Cola 0	€3.00
Fanta	€3.00
Sprite	€3.00
Limonata Lurisia	€4.00
Tassoni	€3.00
Lemonsoda	€3.00
Succhi di Frutta	€3.00
Acqua Tonica	€3.00
Bitter	€3.00
Acqua minerale naturale piccola	€1.50
Acqua minerale gassata piccola	€1.50
acqua minerale naturale grande	€3.00
Acqua minerale gassata grande	€3.00
Té alla pesca	€3.00
Té al limone	€3.00
Spremuta di Arancia/Limoni	€5.00

### BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 33cl	€4.00
Peroni Nastro Azzurro zero 33cl	€4.00
Peroni cruda 33cl	€5.00
Peroni non filtrata	€5.00
Peroni Capri	€5.00

### BIRRE ALLA SPINA

Peroni Nastro Azzurro Piccola	€3.50
Peroni Nastro Azzurro Media	€6.00
Peroni Nastro Azzurro Grande	€12.00
Peroni Gran Riserva Rossa Piccola	€3.50
Peroni Gran Riserva Rossa Media	€6.00
Peroni Gran Riserva Rossa Grande	€12.00

# RISTORANTE CORALLO

## LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

### CALICI VINO BIANCO

FALANGHINA DOP  
GRECO DI TUFO DOCG

5€  
8€

### CALICI VINO ROSSO

AGLIANICO DOP  
FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC

5€  
8€

### CALICI DI BOLLICINE

### SPUMANTE

5€

### VINO BIANCO

FALANGHINA IRPINIA DOP  
FIANO DI AVELLINO DOCG  
GRECO DI TUFO DOCG  
D'ISCHIA BIANCOLELLA DOC  
FALANGHINA DEL SANNIO DOC TABURNO NIFO SARRAPOCHIELLO  
VINO LOCALE

20€  
28€  
28€  
30€  
28€  
15€

### VINO ROSSO

FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC MOIO  
AGLIANICO DEL TABURNO DOCG BIO  
TAURASI DOCG VIGNE IRPINE  
BARBERA DEL SANNIO DOC NIFO SARRAPOCHIELLO  
CHIANTI CLASSICO DOCG FATTORIA DEI BARBI  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FATTORIA DEI BARBI  
MOIO 57  
VINO LOCALE

28€  
25€  
40€  
25€  
25€  
70€  
25€  
25€  
15€

### VINO ROSATO

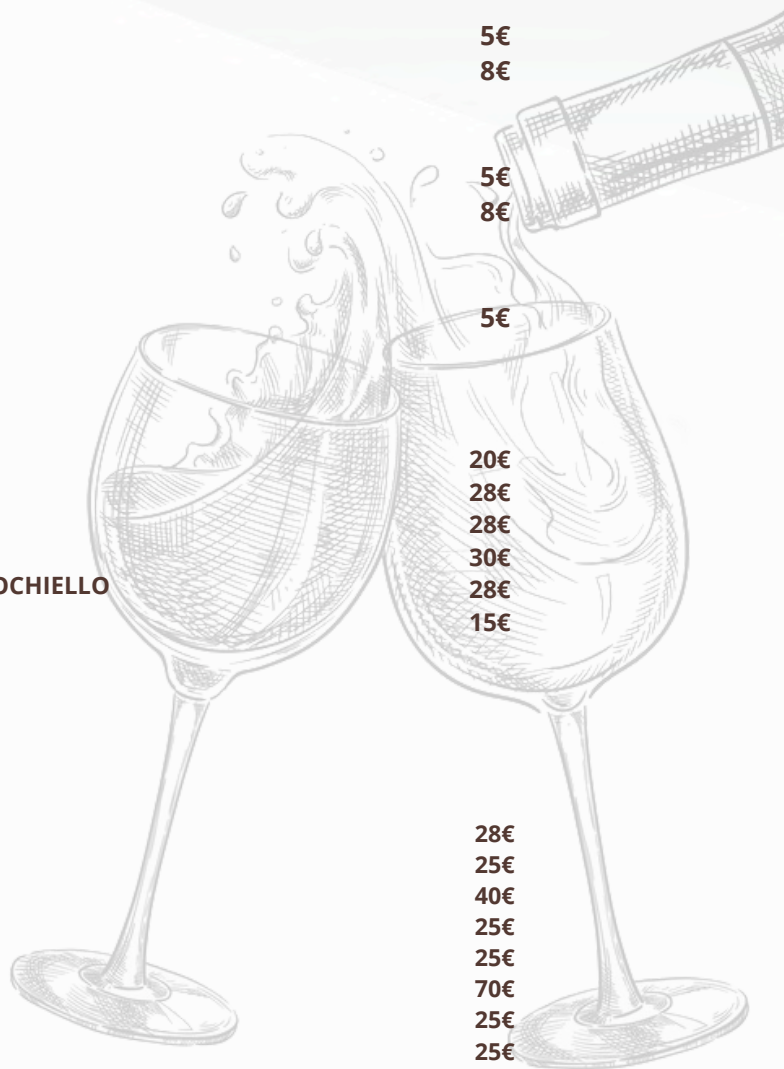
TAUROSÆ IRPINIA ROSATO DOP

28€

### BOLLICINE

FRESCHELLO CUVÉE EXTRA DRY  
FERRARI SPUMANTE BRUT TRENTO DOC  
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CÀ DEL BOSCO

18€  
35€  
70€



# RISTORANTE CORALLO

## COCKTAIL E DRINK

### APEROL SPRITZ

€ 9,00



### LIMONCELLO SPRITZ

€ 9,00



### GIN TONIC

TANQUERAY GIN	9€
BOMBAY GIN	9€
ROKU GIN	9€
GIN MALFY	10€
GIN MARE	10€
ETSU GIN	12€
HENDRIKS GIN	12€



### GIN LEMON

TANQUERAY GIN	9€
BOMBAY GIN	9€
ROKU GIN	9€
GIN MALFY	10€
GIN MARE	10€
ETSU GIN	12€
HENDRIKS GIN	12€



### HUGO SPRITZ

€ 9,00



### NEGRONI

€ 9,00



